













HANAMI 春
FUSION RESTAURANT

Menù Pranzo

Allergeni

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

*Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2011
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"*

	1	Glutine cereali contenuti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)		8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
	2	Crostacei e prodotti a base di crostacei		9	Sedano e prodotti a base di sedano
	3	Uova e prodotti a base di uova		10	Senape e prodotti a base di senape
	4	Pesce e prodotti a base di pesce		11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
	5	Arachidi e prodotti a base di arachidi		12	Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
	6	Soia e prodotti a base di soia		13	Lupini e prodotti a base di lupini
	7	Latte e prodotti a base di latte		14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Per alcuni piatti del nostro menu è previsto l'utilizzo di Tobiko, Goma Wakame, Wasabi. Questi alimenti contengono coloranti E102, E104, E122, E124, E110, E129, i quali possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

Prodotti surgelati

Per garantire la massima sicurezza dei nostri clienti, utilizziamo esclusivamente pesce abbattuto per almeno 24 ore alla temperatura di -20°C nel rispetto delle normative europee 853/2004.

Per motivi stagionali i gamberi, i gamberoni, i calamari ed il pollo potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria. I prodotti surgelati sono contrassegnati con un asterisco (*).

All you can eat

13,80^(*) €

DAL LUNEDÌ
AL VENERDÌ

1 DESSERT COMPRESO
BEVANDE ESCLUSE

18,80^(*) €

TUTTI I GIORNI
E FESTIVI

1 DESSERT COMPRESO
BEVANDE ESCLUSE

(*) I piatti contrassegnati con il pallino rosso (●)
sono ordinabili solo con menù da 18,80 €

**Tutti i componenti del tavolo devono pranzare
con la medesima formula di prezzo.**

BAMBINI

Bambini sotto i 130 cm: 11,80 €

CONSIGLI E REGOLE

Ogni piatto ordinato deve essere interamente consumato, in caso contrario verrà applicato un supplemento di € 10 a piatto.

Ordina sempre in modo responsabile.

Puoi effettuare più ordinazioni. Prima di ordinare nuovi piatti occorre aver terminato quelli già serviti.



I piatti contrassegnati con il simbolo del "peperoncino" sono piccanti.



**Cucina giapponese
ed orientale**

NIGHIRI (1 pezzo)

Pallina di riso con sopra pesce

Salmone scottato

Salmone scottato,
maionese



Branzino



Tonno



● Amaebi

Gambero* crudo



Gambero* cotto



Salmone



● Piatto ordinabile solo con menù da 18,80 €

GUNKAN (1 pezzo)

Pallina di riso avvolta da pesce

Tonno 🐟 ●

Polpetta di riso avvolta da tonno con sopra tartare di tonno



Wakame ●

Polpetta di riso avvolta da salmone con sopra alga wakame



Salmone 🐟 ●

Polpetta di riso avvolta da salmone con sopra tartare di salmone



Surimi ●

Polpetta di riso avvolta da salmone con sopra surimi*



Philadelphia ●

Polpetta di riso con sopra philadelphia



● Piatto ordinabile solo con menù da 18,80 €

HOSOMAKI (8 pezzi)

Rotolo di riso con alga esterna



1 **Sake** 
Salmone



2 **Kappa**
Cetriolo




3 **Avocado**



4 **Surimi*** 
Polpa di granchio



5 **Ebi** 
Gamberi* cotti



6 **Tekka** 
Tonno

201 **Hoso fritto**

Salmone, philadelphia, pasta
kataifi e salsa dello chef



236 **Hoso fragola**

Salmone, philadelphia
e fragola



TEMAKI (1 pezzo)


Cono di riso con alga esterna



15 **Ebiten**   

Gambero* fritto, maionese, salsa dello chef



16 **Salmone e avocado** 

Salmone, avocado



17 **Tonno e avocado** 

Tonno, avocado



18 **Spicy salmon** 

Tartare di salmone
piccante



20

California

Salmone, avocado, surimi*,
maionese



19

Spicy tonno

Tartare di tonno piccante



202

Miura

Salmone cotto,
philadelphia,
mandorle



CHIRASHI

Ciotola di riso con pesce

23

Sake

Salmone, ikura



26

Salmon roll

Salmone alla piastra



300

Poke Hanami

Salmone, edamame, goma wakame e cipolla fritta



URAMAKI (8 pezzi)

Rotolo con riso esterno

225

Soft roll

Salmone crudo, avocado, con sopra salmone, crema di latte, pistacchio e salsa teriyaki



28

Uramaki salmone

Salmone, philadelphia, avocado



29

Uramaki tuna

Tonno, philadelphia, avocado



33

Surimi special

Surimi*, gambero* cotto, maionese, avocado



34

Uramaki vegan

Avocado, cetriolo



36

California maki

Salmone, avocado, surimi*, maionese



37

Tempura maki

Gambero* fritto, maionese, pasta kataifi, salsa dello chef





40

Rainbow roll

Salmone crudo, avocado, avvolto da pesce misto



41

Salmon roll

Salmone cotto, philadelphia, salmone scottato esterno, salsa dello chef, pasta kataifi

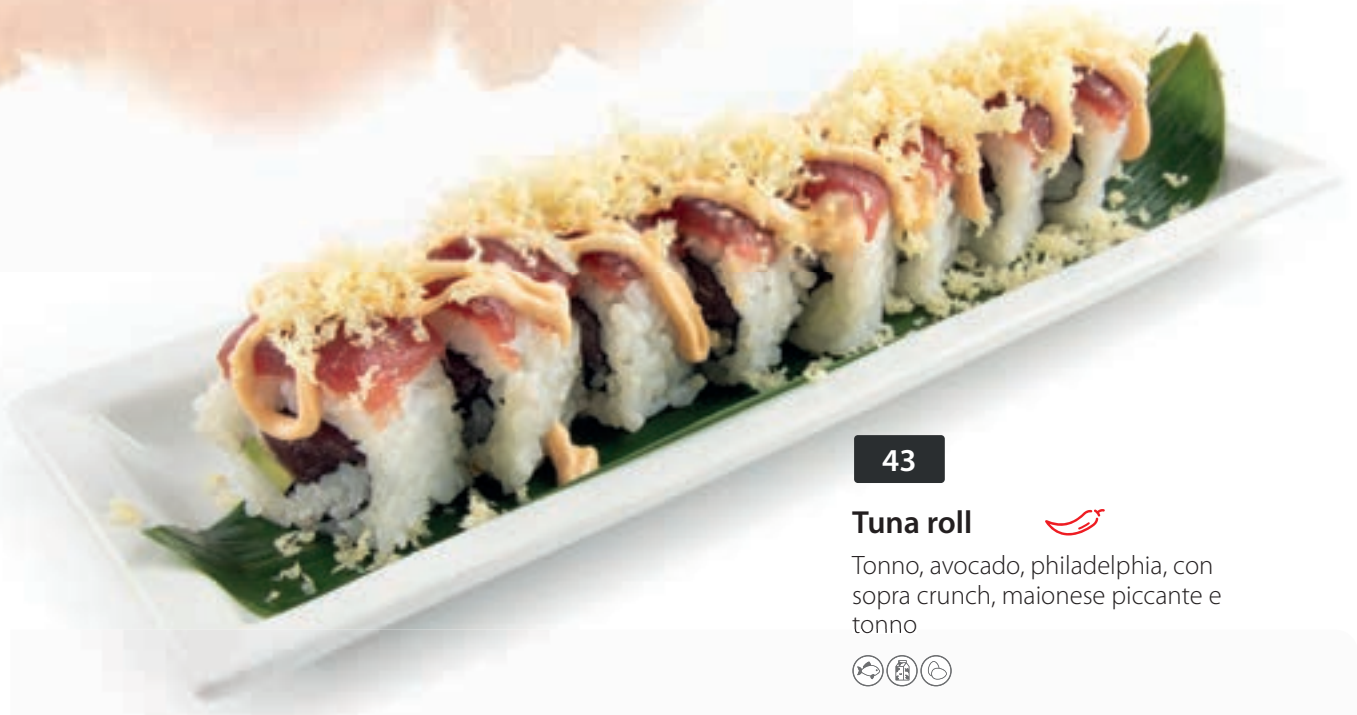


42

NEW Hanami roll

Avocado, philadelphia, con all'esterno salmone, salsa teriyaki e maionese piccante





43

Tuna roll



Tonno, avocado, philadelphia, con sopra crunch, maionese piccante e tonno



44

Spicy salmon



Salmone, avocado, maionese piccante



45

Spicy tonno



Tonno, avocado, maionese piccante





46

Tiger roll



Gambero* fritto, tobiko,
maionese piccante



47

Miura roll

Salmone cotto, philadelphia,
pasta kataifi, salsa dello chef



226

Mex roll



Gambero* fritto, tartare di
salmone piccante, nachos,
maionese piccante



49

Rio roll

Salmone cotto, crunch
mandorle, salsa dello chef
e philadelphia



50

Dragon roll

Gambero* fritto, maionese, avvolto con salmone, mandorle, salsa dello chef



203

Wakame roll

Surimi*, philadelphia, salmone esterno e alga wakame



223

Pistacchi roll

Salmone crudo, philadelphia, granelle di pistacchio e salsa dello chef



227

Cheese roll

Gambero* fritto, maionese, con sopra formaggio fuso, cipolla frita e salsa barbecue



RISO VENERE SELECTION



204

Black tempura

Riso venere, gambero* fritto, maionese, pasta kataifi e salsa dello chef



206

Salmon black

Riso venere, salmone crudo, philadelphia, avocado



205

Black miura

Riso venere, salmone cotto, philadelphia, pasta kataifi e salsa dello chef



217

Riso venere verdure e gamberi*



FUTOMAKI (4 pezzi)

Rotolo di riso con alga esterna



55

Cotto   

Salmone cotto, philadelphia, avocado, mandorle, salsa dello chef



53

Crudo   

Salmone, avocado, surimi*, maionese



56

Fritto   

Salmone crudo, philadelphia, tobiko, pasta kataifi, salsa dello chef



207

Ebiten   

Gambero* fritto, maionese, pasta kataifi, salsa dello chef

TARTARE E CARPACCI



57

Tartare salmone ●



59

Salmone tataki ●



62

Tonno ●



61

Salmone ●



● Piatto ordinabile solo con menù da 18,80 €

SASHIMI

65

Salmone ●



66

Tonno ● 1



● Piatto ordinabile solo con menù da 18,80 €

1 Piatto ordinabile 1 porzione a persona

SALAD

con salsa dello chef



70 Insalata di salmone



71 Insalata mista



72 Insalata di avocado




73 Insalata di granchio* e gamberi*




ZUPPE



74 Miso 
Alghe e tofu




75 Pechinese  
Verdura, uova, piselli, funghi



76 Mais e pollo*



208 Gamberi* e asparagi 

VEGETARIAN SELECTION



21 **Vegano**

Cetriolo, avocado, asparagi,
carote

93

Edamame



89

Goma wakame



Alghe piccanti



84

Tofu crudo

Formaggio di soia



VEGETARIAN SELECTION



90

Wakame su

Alga sottaceto con cetriolo



232

Germogli di soia

Germogli di soia con erba cipollina



128

Verdure miste

129

Verdura cinese



SUSHI PARTY

78

Party 2

6 nigiri, 4 uramaki, 6 sashimi



209

Party 1

3 nigiri salmone, 3 nigiri tonno,
3 sashimi salmone, 3 sashimi tonno

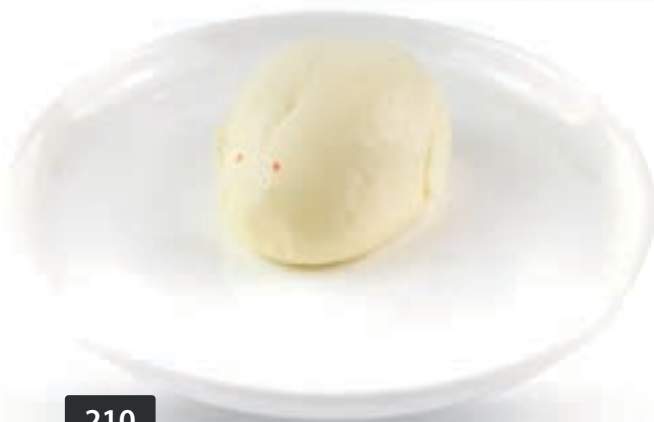


ANTIPASTI

233

Takoyaki ●

Polpetta con polpo e salsa di sesamo (2 pz.)



210

Pane al vapore

Pane al vapore con crema all'uovo all'interno (1 pz.)



85

Nuvole di drago



83

Chele di granchio*



● Piatto ordinabile solo con menù da 18,80 €



92

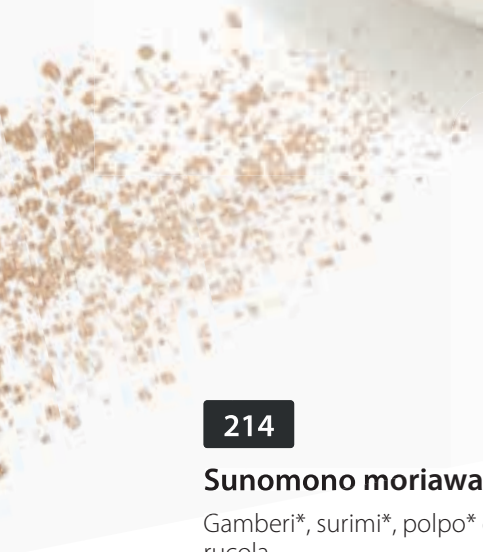
Involtini primavera



88

Sakana

Alghe sottaceto con pesce crudo



214

Sunomono moriwase

Gamberi*, surimi*, polpo* e rucola



RAVIOLI (2 pezzi)

95

Verdura



94

Carne



97

Shaomai

Ravioli con gamberi*
e maiale



96

Cristallo ● 1

Ravioli con gamberi*



● Piatto ordinabile solo con menù da 18,80 €

1 Piatto ordinabile 1 porzione a persona

PRIMI



100

Ebi riso

Riso con gamberi*



101

Riso cantonese



111

Riso bianco



216

Riso al salmone



215

Riso in salsa di soia

Riso con verdure e carne in salsa di soia





234

Tagliolini Hanami style

Tagliolini con verdure, pollo*
e arachidi



112

Riso con gamberi*, verdura, piselli e curry



103

Yaki udon

Verdure e gamberi*



235

Yaki soba

Spaghetti di grano saraceno con
verdure e gamberi*



107

Spaghetti di soia

Verdure e gamberi*



108

Spaghetti di riso

Verdure e gamberi*



109

Gnocchi di riso

Verdure e gamberi*



110

Ramen

Spaghetti in brodo



SECONDI



116

Gamberi* sale ●
e pepe



114

Gamberi* al limone



● Piatto ordinabile solo con menù da 18,80 €



Gamberi* in salsa
piccante



117

Gamberi* con
bambù e funghi



118

Gamberi* con verdure



120

Pollo* Gon Bao 
(piccante)



121

Pollo* con bambù
e funghi

124

Pollo* alle mandorle





123

Manzo con erba cipollina
e germogli di soia



221

Manzo con
peperoni



220

Manzo con verdure

TEMPURA

Fritto



135 Ebi stick ●

Stick di gamberi*



131

Ebi tempura ●

Gamberoni*



133

Tempura mista

Gamberoni* e verdure



134

Yasai tempura

Verdura



132

Tempura ika

Anelli di calamari*



● Piatto ordinabile solo con menù da 18,80 €

TEPPANYAKI

Piatti alla piastra



136

Salmone



137

Pollo*



138

Branzino ●



142

Calamari*



● Piatto ordinabile solo con menù da 18,80 €

YAKITORI

Spiedini

143

Gamberi* ●

(2 pezzi)



144

Gamberoni* ● 1

(2 pezzi)



145

Seppia

(2 pezzi)



● Piatto ordinabile solo con menù da 18,80 €

1 Piatto ordinabile 1 porzione a persona



146

Pollo* e mandorle

(2 pezzi)



148

Manzo

(2 pezzi)

PER I PIÙ PICCOLI

130

Ton katsu

Cotoletta di maiale



212 **Patatine fritte**



211 **Crocchette di patate**



310 **Nuggets di pollo***



219 **Pollo* fritto**



DESSERT COMPRESI

Dessert a scelta compreso nel menù

Nel menu è compreso
1 Dessert a scelta



Sorbetto
alla mela verde



Sorbetto
al limone



Sorbetto
al mango






Lychees

Dessert alla carta

Oltre ai dessert compresi nel menu disponiamo di altri dolci, selezionabili da un'apposita lista che puoi richiedere al nostro personale di sala.
I dolci non compresi nel menu All You Can Eat sono a pagamento.

VINI

Vini bianchi

				
		calice	37,5 cl	75 cl
Gewurztraminer Trentino DOC Cantina: (Joseph Doc)	Trentino Alto Adige			23 €
 Müller Thurgau frizzante IGP Cantina: (Vigneti delle Dolomiti)	Trentino Alto Adige			19 €
Ribolla Gialla Collio DOC Cantina: (Scolaris)	Friuli Venezia Giulia			21 €
Pinot Grigio Venezia Giulia IGT Cantina: (Tramont)	Friuli Venezia Giulia		10 €	15 €
Sauvignon Venezia Giulia IGT Cantina: (Tramont)	Friuli Venezia Giulia	3,5 €		15 €
 Chardonnay frizzante IGT Cantina: (La Smilla)	Friuli Venezia Giulia	3,5 €	10 €	15 €
Arneis Roero DOCG Cantina: (Destefanis)	Piemonte			18 €
Gavi DOCG Cantina: (La Smilla)	Piemonte		11 €	18 €
 Pinot Nero Bianco Frizzante DOC Cantina: (Giorgi)	Lombardia		11 €	18 €
I Frati Lugana Cantina: (Ca dei Frati)	Lombardia			24 €
Passerina Marche IGP Bio Vegano Cantina: (Cantina Offida)	Marche			18 €
Falanghina del Sannio DOP Cantina: (Janare)	Campania		11 €	19 €
Greco di Tufo DOCG Cantina: (Mastroberardino)	Campania			21 €
Cirò Bianco DOC Cantina: (Tenuta Iuzzolini)	Calabria			18 €
Anthilia Sicilia DOC bianco Cantina: (Donnafugata)	Sicilia		12 €	21 €
S'Eleme oro vermentino di Gallura DOCG Cantina: (Monti)	Sardegna			19 €





Vino frizzante




Hanami ha accuratamente selezionato i propri vini tra le migliori aziende agricole.
Buona degustazione!

VINI

Bollicine

		 calice	 75 cl
Cuvée Spumante extra dry Cantina: (Bedin)	Veneto	4 €	14 €
Prosecco Superiore Extra Dry DOCG Cantina: (Bellussi)	Veneto		18 €
Prosecco Milles. Valdobbiane DOCG Cantina: (Val d'Oca)	Veneto		21 €
Prosecco Brut Rosé Millesimato DOC Cantina: (Bedin)	Veneto		16 €
Franciacorta Brut DOCG Cantina: (Bellavista)	Lombardia		52 €
Ca' del Bosco Cuvée Prestige DOCG Cantina: (Ca' del Bosco)	Lombardia		52 €
Perrier Jouet Gran Brut Champagne Cantina: (Perrier Jouet)	Francia		68 €

Vini rossi

		 calice	 37,5 cl	 75 cl
Cabernet Sauvignon Collio DOC Cantina: (Scolaris)	Friuli Venezia Giulia	3,5 €		19 €
Dolcetto d'Alba DOC Cantina: (Molino)	Piemonte		10 €	18 €
Bonarda Oltrepo Frizzante DOC Cantina: (Fontanachiara)	Lombardia		10 €	16 €
Morellino di Scansano Roggiano DOCG BIO Cantina: (Vignaioli del Morellino)	Toscana			19 €
Montepulciano d'Abruzzo DOC BIO Cantina: (Buccicatinò)	Abruzzo			18 €

Hanami ha accuratamente selezionato i propri vini tra le migliori aziende agricole.
Buona degustazione!

BEVANDE E CAFFETTERIA

Bevande e Bibite

Acqua naturale / frizzante (75 cl)	2,8 €	Coca Cola / Coca Zero	3 €
Acqua naturale / frizzante (50 cl)	2 €	Fanta / Sprite	3 €
Tè freddo (alla pesca / al limone)	3 €		

Tè caldo / Sake

Tè caldo in teiera (verde / gelsomino)	4 €	Sake (caldo / freddo)	4 €
--	-----	-----------------------	-----

Caffè e Liquori

Caffè	1,5 €	Grappa	3,5 €
Caffè corretto / Caffè HAG	2 €	Amaro	3,5 €
Cappuccino	2 €	Limoncello	3 €

Birre

ASAHI (50 cl)	5,5 €	ASAHI (33 cl)	4,5 €
KIRIN (50 cl)	5,5 €	SAPPORO (50 cl)	5,5 €
HEINEKEN (66 cl)	5,5 €	TSINGTAO (64 cl)	5,5 €

HANAMI

FUSION RESTAURANT

“HANAMI” è un termine che si riferisce alla tradizionale usanza giapponese di godere della bellezza della fioritura primaverile degli alberi, in particolare di quella dei ciliegi.

HANAMI Fusion Restaurant è uno scorcio di Oriente a Pogliano Milanese. Dalla cucina a vista escono i piatti raffinati e prelibati realizzati utilizzando ingredienti di alta qualità e pesce fresco di giornata, così da garantire al tuo palato il vero gusto ed il piacere dei sapori orientali.